

平成 29 年 9 月分

定期的点検項目	
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除	
(実施日 =	月 日)

責任者確認欄

印

1 (金)	大安	二百十日	点検項目							記載者名
			① 冷蔵庫の 温度(°C)	② 手指の 洗浄殺菌	③ 仕入時 の検品	④ 従事者 の健康	⑤ 表示の 確認	⑥	⑦	
2 (土)	赤口									
3 (日)	先勝									
4 (月)	友引									
5 (火)	先負									
6 (水)	仏滅									
7 (木)	大安	白露								
8 (金)	赤口									
9 (土)	先勝	重陽								
10 (日)	友引									
11 (月)	先負									
12 (火)	仏滅									
13 (水)	大安									
14 (木)	赤口									
15 (金)	先勝									

16 (土)	友引									
17 (日)	先負									
18 (月)	仏滅	敬老の日								
19 (火)	大安									
20 (水)	友引	彼岸入								
21 (木)	先負									
22 (金)	仏滅									
23 (土)	大安	秋分の日								
24 (日)	赤口									
25 (月)	先勝									
26 (火)	友引									
27 (水)	先負									
28 (木)	仏滅									
29 (金)	大安									
30 (土)	赤口									

改善事項 (点検の際、△×がついたときの対応方法を記載してください)

アニサキス(寄生虫)

主な原因食品

サバ、サンマ、ニシン、サケ、タラ、イカなどの魚介類

主な予防ポイント

- ・加熱すれば死滅
- ・-18℃以下で24時間以上冷凍すれば死滅
- ・目視で取り除く (完全に取り除くのは困難)

お客様に信頼される食品の提供に努めています。